



413232S-2022



唐河县福鑫食品有限公司企业标准

Q/TFX 0003S-2022

葱油复合调味酱

2022-11-27 发布

2022-11-27 实施

唐河县福鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准由唐河县福鑫食品有限公司提出。

本标准起草单位:唐河县福鑫食品有限公司。

本标准主要起草人:王莹。

H N
Q B

葱油复合调味酱

1 范围

本标准规定了葱油复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于食用盐、味精、火锅底料【牛油、豆瓣酱(辣椒、蚕豆、食用盐)、白砂糖、姜、蒜、谷氨酸钠、黄酒、食用植物油（大豆油）、花椒、5'-呈味核苷酸二钠】、鸡精调味料、辣椒粉、生姜、豆瓣酱、花椒、八角、草果、小茴香、桂皮、丁香、辣椒油（以辣椒粉、大豆油为原料，将大豆油加热后加入辣椒粉中，搅拌而成）中的几种为原料，添加大葱，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理（挑选、清洗、粉碎）、大豆油油炸熬制、调配、冷却、包装而成的含两种或两种以上的调味料的葱油复合调味酱。

根据原料不同，可以分为：香辣味葱油复合调味酱、麻辣味葱油复合调味酱、五香味葱油复合调味酱、原味葱油复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 辣椒粉、花椒、八角、草果、小茴香、桂皮、丁香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 大葱、生姜应无污染，无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2762 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 火锅底料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	半固态	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 不适用于添加豆瓣酱的产品。

b 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

c 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于食用盐、味精、火锅底料【牛油、豆瓣酱(辣椒、蚕豆、食用盐)、白砂糖、姜、蒜、谷氨酸钠、黄酒、食用植物油(大豆油)、花椒、5'-呈味核苷酸二钠】、鸡精调味料、辣椒粉、生姜、豆瓣酱、花椒、八角、草果、小茴香、桂皮、丁香、辣椒油(以辣椒粉、大豆油为原料,将大豆油加热后加入辣椒粉中,搅拌而成)中的几种为原料,添加大葱,添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的一种或几种,经预处理(挑选、清洗、粉碎)、大豆油油炸熬制、调配、冷却、包装而成的含两种或两种以上的调味料的葱油复合调味酱。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准,作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

唐河县福鑫食品有限公司